

## ● CHROMagar™ Vibrio



Click below:

[EN](#)

[FR](#)

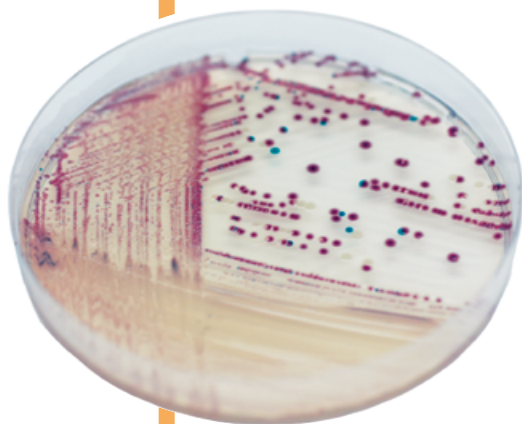
[ES](#)

**Food Industry**

● CHROMagar™  
**Vibrio**



**For isolation and detection of *V. cholerae*,  
*V. vulnificus* and *V. parahaemolyticus***



### Plate Reading



• *V. parahaemolyticus*  
→ mauve



• *V. vulnificus* / *V. cholerae*  
→ green blue to turquoise blue



• *V. alginolyticus*  
→ creamy

## For isolation and detection of *V. parahaemolyticus*, *V. vulnificus* and *V. cholerae*

### Background

Naturally present on marine plants and animals, *Vibrio* genus counts over 20 species among which four represent a serious public health hazard.

- *V. cholerae* often cause cholera through water and food contamination. Emerging cyclically, cholera is considered to be endemic in many countries as a virulent disease causing severe diarrhea and dehydration. The number of cholera cases reported to the W.H.O. in 2006 rose dramatically, reaching the level of the 1990s. Around 240,000 cases were reported from 52 countries, including about 6300 deaths.
- *V. parahaemolyticus* and *V. vulnificus* are largely involved in foodborne diseases from seafood, causing septicaemia, wound infections, and gastroenteritis. CDC reports an estimated 47 % increase of *Vibrio* infections in the US (1996-1998 to 2008), about 8000 illnesses yearly. *Vibrio* infections are also commonly reported in areas of Asia and Oceania, linked to the high consumption of seafood. Despite the fact that *V. parahaemolyticus* is the most commonly reported species causing infection, *V. vulnificus* has become increasingly prevalent and is now associated with 94 % of reported deaths.
- *V. alginolyticus* is less common but is a pathogen concern for oyster producers since it can lead to major production losses. If detected, it can prevent contamination of other oyster production sites.

### Medium Performance

- 1 DIFFERENT CLEAR AND INTENSE COLONY COLOURS**  
Thanks to its powerful chromogenic technology. Easy reading especially when compared to the conventional TCBS medium based on sucrose fermentation revealed with a pH indicator.
- 2 PRACTICAL**  
*V. alginolyticus* remains colourless in CHROMagar™ Vibrio, avoiding any interference with the detection of other species.
- 3 CLEAR DIFFERENTIATION**  
Between *V. parahaemolyticus* and *V. vulnificus*, both sucrose (-) on TCBS.
- 4 POWERFUL**  
Unrivalled medium in the chromogenic media field.
- 5 EXCELLENT RECOVERY**  
Greater than with TCBS agar, even if using an enrichment broth. Fewer false negatives than with TCBS agar.

### Medium Description

Powder Base	
Total .....	74.7 g/L
Agar .....	15.0
Peptone & Yeast extract .....	8.0
Salts .....	51.4
Chromogenic mix .....	0.3
Storage at 15/30 °C - pH: 9.0 +/- 0.2	
Shelf Life .....	4 years

Usual Samples	Environmental, water, sea food, surfaces.
Procedure	Direct streaking or after an appropriate enrichment step of the sample. Incubation 24 h at 37 °C. Aerobic conditions.

Scientific Publications on this product: available on [www.CHROMagar.com](http://www.CHROMagar.com)  
Please read carefully the instructions for use (IFU document) available on [www.CHROMagar.com](http://www.CHROMagar.com)

### Order References

Please use these product references when contacting your local distributor:

5000 mL pack ..... VB912  
25 L pack ..... VB913-25

Manufacturer: CHROMagar, 29 avenue George Sand, 93210 La Plaine Saint-Denis - France  
Email: [CHROMagar@CHROMagar.com](mailto:CHROMagar@CHROMagar.com)  
Website: [www.CHROMagar.com](http://www.CHROMagar.com)  
Find your nearest distributor on [www.CHROMagar.com/contact](http://www.CHROMagar.com/contact)

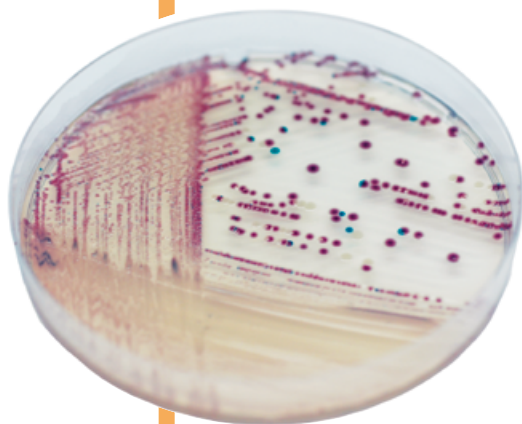


**Industrie Agro-Alimentaire**

● CHROMagar™  
**Vibrio**



**Pour l'isolement et la détection de  
*V. parahaemolyticus*, *V. vulnificus* et *V. cholerae***



### Lecture



• *V. parahaemolyticus*  
→ mauve



• *V. vulnificus* / *V. cholerae*  
→ bleu-vert à bleu turquoise



• *V. alginolyticus*  
→ crème

## Pour l'isolement et la détection de *V. parahaemolyticus*, *V. vulnificus* et *V. cholerae*

### Contexte

Naturellement présent sur les plantes et animaux marins, le genre *Vibrio* compte plus de 20 espèces dont quatre représentent un grave danger pour la santé publique.

- *V. cholerae* provoque souvent le choléra par contamination de l'eau et des aliments. De manière cyclique, le choléra est considéré comme endémique dans de nombreux pays en tant que maladie virulente provoquant une diarrhée sévère et une déshydratation. Le nombre de cas de choléra signalés à l'OMS en 2006 a augmenté de façon spectaculaire, atteignant le niveau des années 1990. Environ 240 000 cas ont été signalés dans 52 pays, dont environ 6 300 décès.

- *V. parahaemolyticus* et *V. vulnificus* sont largement impliqués dans les maladies d'origine alimentaire dues aux fruits de mer, provoquant septicémies, infections de plaies et gastro-entérites. Le CDC signale une augmentation estimée à 47 % des infections causées par *Vibrio* aux États-Unis (1996-1998 à 2008), soit environ 8 000 maladies par an. Les infections à *Vibrio* sont également fréquemment signalées dans les régions d'Asie et d'Océanie, en raison de la consommation élevée de fruits de mer. Bien que *V. parahaemolyticus* soit l'espèce la plus fréquemment déclarée à l'origine de l'infection, *V. vulnificus* est de plus en plus répandu et est maintenant associé à 94 % des décès signalés.

- *V. alginolyticus* est moins fréquent mais représente un agent pathogène préoccupant pour les ostréiculteurs, car il peut entraîner des pertes de production importantes. Si détecté, il peut empêcher la contamination des autres huîtres.

### Performance du milieu

- 1 DIFFÉRENTES COULEURS DE COLONIES DISTINCTES ET INTENSES**  
Grâce à sa puissante technologie chromogène. Lecture facile en particulier par rapport au milieu TCBS conventionnel basé sur la fermentation de saccharose révélé avec un indicateur de pH.
- 2 PRATIQUE**  
*V. alginolyticus* reste incolore dans CHROMagar™ Vibrio, évitant toute interférence avec la détection d'autres espèces.
- 3 DIFFÉRENCIATION**  
Entre *V. parahaemolyticus* et *V. vulnificus*, les deux saccharose (-) sur TCBS.
- 4 PUISSANT**  
Milieu inégalé dans le domaine des milieux chromogènes.
- 5 EXCELLENTE PRODUCTIVITÉ**  
Supérieure à celle de la gélose TCBS, même en utilisant un bouillon d'enrichissement. Moins de faux négatifs.

### Description du milieu

<b>Base en poudre</b>	Total .....	74,7 g/L
	Agar .....	15,0
	Peptone & extrait de levure .....	8,0
	Sels .....	51,4
	Mix chromogénique .....	0,3
	Stockage à 15/30 °C - pH: 9,0 +/- 0,2	
	Durée de conservation .....	4 ans

Échantillons habituels	Environnement, eau, fruits de mer, surfaces.
Procédure	Ensemencement direct ou après un enrichissement. Incubation 24 h à 37 °C. Conditions d'aérobiose.

Publications scientifiques sur ce produit : disponibles sur [www.CHROMagar.com](http://www.CHROMagar.com)  
Veuillez lire attentivement les instructions d'utilisation (notices) disponibles sur [www.CHROMagar.com](http://www.CHROMagar.com)

### Références pour commander

Veuillez utiliser ces références produits lorsque vous contactez votre distributeur local :

Pack de 5000 mL ..... VB912  
Pack de 25 L ..... VB913-25

Fabricant : CHROMagar, 29 avenue George Sand, 93210 La Plaine Saint-Denis - France  
Email : [CHROMagar@CHROMagar.com](mailto:CHROMagar@CHROMagar.com)  
Site web : [www.CHROMagar.com](http://www.CHROMagar.com)

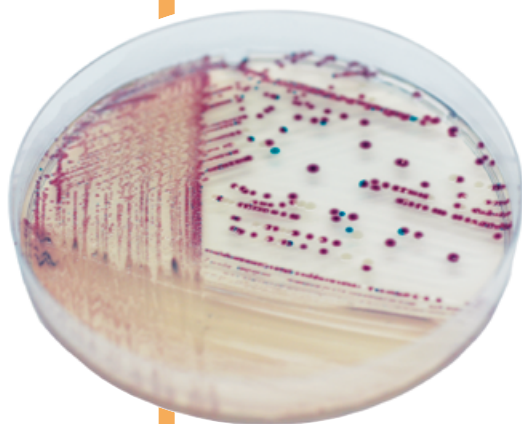
Trouvez votre distributeur le plus proche sur [www.CHROMagar.com/contact](http://www.CHROMagar.com/contact)

● CHROMagar™  
Vibrio



Para el aislamiento y detección de *V. cholerae*,  
*V. parahaemolyticus* y *V. vulnificus*





### Lectura de placa



• *V. parahaemolyticus*  
→ malva



• *V. vulnificus* / *V. cholerae*  
→ verde azulado a azul turquesa



• *V. alginolyticus*  
→ crema

## Para el aislamiento y detección de *V. parahaemolyticus*, *V. vulnificus* y *V. cholerae*

### Antecedentes

Presente de forma natural en plantas y animales marinos, el género *Vibrio* cuenta con más de 20 especies, cuatro de las cuales representan un serio peligro para la salud pública.

- *V. cholerae* a menudo causa el cólera a través de la contaminación del agua y de los alimentos. Emergente cíclicamente, el cólera se considera endémico en muchos países siendo una enfermedad virulenta que causa diarrea severa y deshidratación. El número de casos de cólera notificados a la OMS en 2006 aumentó considerablemente, alcanzando el nivel de 1990. Alrededor de 240.000 casos fueron notificados en 52 países, incluyendo cerca de 6.300 muertes.

- *V. parahaemolyticus* y *V. vulnificus* están relacionados en gran medida con las enfermedades transmitidas por el marisco, causando septicemia, infecciones de heridas y gastroenteritis. El CDC informó de un aumento estimado del 47 % en las infecciones de *Vibrio* en EE.UU (1996-1998 y 2008), alrededor de 8000 enfermedades al año. Las infecciones por *Vibrio* también se declaran frecuentemente en zonas de Asia y Oceanía, unidas al alto consumo de marisco. A pesar de que *V. parahaemolyticus* es la especie más común que causa infecciones, *V. vulnificus* se ha vuelto cada vez más frecuente y en la actualidad se le achacan el 94 % de las muertes declaradas.

- *V. alginolyticus* es menos común, pero es un patógeno preocupante para los productores de ostras, ya que puede dar lugar a importantes pérdidas de producción. Si se detecta, se puede evitar la contaminación de otros centros de producción de ostras.

### Rendimiento del medio

#### 1 COLONIAS DE COLORES NÍTIDOS E INTENSOS

Gracias a su potente tecnología cromogénica. Fácil de leer, especialmente si se compara con el medio convencional TCBS basado en la fermentación de sacarosa y revelado con un indicador de pH.

#### 2 PRÁCTICO

*V. alginolyticus* permanece incolora en CHROMagar™ Vibrio, evitando cualquier interferencia con la detección de otras especies.

#### 3 DIFERENCIACIÓN CLARA

Entre *V. parahaemolyticus* y *V. vulnificus*, ambos sacarosa (-) en TCBS.

#### 4 POTENTE

Medio sin igual en el campo de los medios cromogénicos.

#### 5 RECUPERACIÓN EXCELENTE

Mayor que con el agar TCBS, incluso si se usa un caldo de enriquecimiento. Menos falsos negativos que con agar TCBS.

### Descripción del medio

Base en polvo	
Total .....	74,7 g/L
Agar .....	15,0
Peptona y extracto de levadura .....	8,0
Sales .....	51,4
Mezcla cromogénica .....	0,3
Almacenamiento a 15/30 °C - pH: 9,0 +/- 0,2	
Vida útil .....	4 años

Muestras habituales	muestras medioambientales, agua, marisco, superficies.
Procedimiento	Siembra directa o tras una etapa previa de enriquecimiento. Incubación 24 h a 37 °C. Condiciones aeróbicas.

Publicaciones científicas sobre este producto disponibles en [www.CHROMagar.com](http://www.CHROMagar.com)  
Por favor lea cuidadosamente las instrucciones de uso (documento IFU) disponibles en [www.CHROMagar.com](http://www.CHROMagar.com)

### Información para hacer pedidos

Gracias por utilizar las siguientes referencias al consultar a su distribuidor :

Envase de 5000 mL ..... VB912

Envase de 25 L ..... VB913-25

Fabricante: CHROMagar, 29 avenue George Sand, 93210 La Plaine Saint-Denis - Francia

Email: [CHROMagar@CHROMagar.com](mailto:CHROMagar@CHROMagar.com)

Sitio web: [www.CHROMagar.com](http://www.CHROMagar.com)

Encuentre su distribuidor más cercano en:

[www.CHROMagar.com/contact](http://www.CHROMagar.com/contact)